



Menus du 20 mars 2023 au 26 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20 mars 2023	21 mars 2023	22 mars 2023	23 mars 2023	24 mars 2023

	Déjeuner				
Entrée	OEUFS DURS	SAUCISSON	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SOUPE DE BUTTERNUT BIO D'Aussurucq (Gaec Arbaila)	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS
Plat	BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	RÔTI DE VEAU Herriko AU JUS (COOP Axuria, Chéraute)	AIGUILLETES DE BLÉ ET CAROTTES PANÉES
Accompagnement	GRATIN DE LÉGUMES BIO	CAROTTES BIO SAUTÉES	SALADE VERTE	PENNE BIO (Euskal Pastak, Gotein- Libarrenx) AU FROMAGE	SEMOULE BIO À LA TOMATE
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT LAIT ENTIER DE VACHE AU CITRON "Label HVE 3" Ximun et Xabi (Ferme Auzoak, Bunus)	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE POMMES BIO de Tardets (LOCAL POTE, Les confitures de Haute Soule)	ECLAIR AU CHOCOLAT

Production locale :

- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.

Allergènes

LUNDI 20 mars 2023

Déjeuner

OEUFS DURS	Moutarde, Sulfites, Œuf
BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	Gluten, Lait, Soja
GRATIN DE LÉGUMES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Œuf
FRUIT DE SAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

MARDI 21 mars 2023

Déjeuner

SAUCISSON	Lait
CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	Gluten, Lait, Soja
CAROTTES BIO SAUTÉES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
YAOURT LAIT ENTIER DE VACHE AU CITRON "Label HVE 3" Ximun et Xabi (Ferme Auzoak, Bunus)	Lait

MERCREDI 22 mars 2023

Déjeuner

MACÉDOINE DE LÉGUMES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites, Œuf
TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Œuf
SALADE VERTE	Moutarde, Sulfites
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Lait

JEUDI 23 mars 2023

Déjeuner

SOUPE DE BUTTERNUT BIO D'Aussurucq (Gaec Arbaila)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites
RÔTI DE VEAU Herriko AU JUS (COOP Axuria, Chéraute)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

Production locale :

- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.

PENNE BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) AU FROMAGE

Gluten, Lait

COMPOTE DE POMMES BIO de Tardets (LOCAL POTE, Les confitures de Haute Soule)

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

VENDREDI 24 mars 2023

Déjeuner

SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

AIGUILLETES DE BLÉ ET CAROTTES PANÉES

Céleri, Gluten, Œuf

SEMOULE BIO À LA TOMATE

Gluten, Soja

ECLAIR AU CHOCOLAT

Gluten, Lait, Soja, Œuf

SAMEDI 25 mars 2023

Déjeuner

DIMANCHE 26 mars 2023

Déjeuner

Production locale :

- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.



Menus du 27 mars 2023 au 2 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27 mars 2023	28 mars 2023	29 mars 2023	30 mars 2023	31 mars 2023

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	CAROTTES RÂPÉES BIO	SOUPE DE LÉGUMES BIO	CHORIZO PAMPLONA (Maison Massonde, Souraide)
Plat	POULET RÔTI AU JUS D'AIL (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	PAUPIETTE DE VEAU	HACHIS PARMENTIER MAISON	CONCHIGLIE BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE BIO	POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON
Accompagnement	RIZ BIO BASQUAISE	HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS	SALADE VERTE		PURÉE DE POTIRON
Dessert	FRUIT DE SAISON AOP	CHOCO TRÉSOR	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ FRAISE "Label HVE" de chez Maider et Niko (Saint Esteben)	COMPOTE DE POMMES BIO

Production locale :

- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.

Allergènes

LUNDI 27 mars 2023

Déjeuner

BETTERAVES BIO EN SALADE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
POULET RÔTI AU JUS D'AIL (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
RIZ BIO BASQUAISE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
FRUIT DE SAISON AOP	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

MARDI 28 mars 2023

Déjeuner

SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites, Œuf
PAUPIETTE DE VEAU	Gluten, Soja
HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Sulfites
CHOCO TRÉSOR	Fruits à coques, Gluten, Lait, Œuf

MERCREDI 29 mars 2023

Déjeuner

CAROTTES RÂPÉES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
HACHIS PARMENTIER MAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites
SALADE VERTE	Moutarde, Sulfites
CRÈME DESSERT VANILLE	Lait

JEUDI 30 mars 2023

Déjeuner

SOUPE DE LÉGUMES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites
CONCHIGLIE BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Fruits à coques, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Production locale :

- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.

YAOURT AROMATISÉ FRAISE "Label HVE" de chez Maider et Niko (Saint Esteben) *Lait*

VENDREDI 31 mars 2023

Déjeuner

CHORIZO PAMPLONA (Maison Massonde, Souraide)

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON

Gluten, Poisson

PURÉE DE POTIRON

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites

COMPOTE DE POMMES BIO

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

SAMEDI 1 avril 2023

Déjeuner

DIMANCHE 2 avril 2023

Déjeuner

Production locale :

- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.



Menus du 3 avril 2023 au 9 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 avril 2023	4 avril 2023	5 avril 2023	6 avril 2023	7 avril 2023

	Déjeuner				
Entrée	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	MACÉDOINE DE LÉGUMES	FRIAND AU FROMAGE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	JAMBON BLANC
Plat	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF/IGP) (Maison Massonde, Souraide)	OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE DINDE	PAËLLA (Riz BIO)	MERLU (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun) AU CITRON
Accompagnement	LENTILLES BIO	SEMOULE BIO-RATATOUILLE	PURÉE DE CAROTTES (Label Agri confiance)		CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL
Dessert	CHOCOLAT LIÉGEOIS	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS À LA VANILLE	FROMAGE BLANC BIO	CHOU AU CHOCOLAT DE PÂQUES

ENTREE CHAUDE DE LA SEMAINE (ECOLES) : Pizza au fromage

Allergènes : Gluten, Lait, Crustacés, Céleri, Mollusques, Moutarde, Poisson, Œuf

Production locale :
- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.

Allergènes

LUNDI 3 avril 2023

Déjeuner

CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites</i>
SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF/IGP) (Maison Massonde, Souraide)	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>
LENTILLES BIO	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf</i>
CHOCOLAT LIÉGEOIS	<i>Lait</i>

MARDI 4 avril 2023

Déjeuner

MACÉDOINE DE LÉGUMES	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites, Œuf</i>
OMELETTE AU FROMAGE	<i>Lait, Œuf</i>
SEMOULE BIO-RATATOUILLE	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Soja</i>
FRUIT DE SAISON	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

MERCREDI 5 avril 2023

Déjeuner

FRIAND AU FROMAGE	<i>Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja, Œuf</i>
RÔTI DE DINDE	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>
PURÉE DE CAROTTES (Label Agri confiance)	<i>Céleri, Lait, Sulfites</i>
SALADE DE FRUITS À LA VANILLE	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

JEUDI 6 avril 2023

Déjeuner

SOUPE DE LÉGUMES BIO	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites</i>
PAËLLA (Riz BIO)	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Gluten, Moutarde, Sésame</i>

Production locale :
 - animaux élevés ET transformés au Pays Basque
 - fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.

FROMAGE BLANC BIO

Lait, Sulfites

VENDREDI 7 avril 2023

Déjeuner

JAMBON BLANC

Lait

MERLU (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun) AU CITRON

Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Œuf

CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL

Lait

CHOU AU CHOCOLAT DE PÂQUES

Gluten, Lait, Œuf

SAMEDI 8 avril 2023

Déjeuner

DIMANCHE 9 avril 2023

Déjeuner

Production locale :
- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.